

**INOVASI PRODUK PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN**

Skripsi

*Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pariwisata*



Oleh :
Annisa Tiffani
1101780

**MANAJEMEN INDUSTRI KATERING
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2018**

**INOVASI PRODUK PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN**

Oleh

Annisa Tiffani

1101780

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

memperoleh gelar Sarjana Pariwisata

Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Annisa Tiffani

Universitas Pendidikan Indonesia

Juni 2018

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian
dengan dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

LEMBAR PENGESAHAN

**INOVASI PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



Caria Ningsih, M.Si., Ph.d
NIP. 19800131 200812.1.002

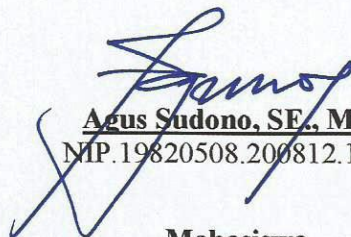
Pembimbing II



Mandradhitya Kusuma P., S.St.Par., M.Si
NIP. 19851224.201101.1.010

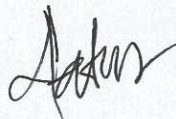
Mengetahui,

**Ketua Program Studi
Manajemen Industri Katering**



Agus Sudono, SE., MM.
NIP. 19820508.200812.1.002

Mahasiswa



Annisa Tiffani
NIM 1101780